



Torcik kakaowy z mascarpone i dżemem śliwkowym

Pyszny torcik z masą z serka mascarpone z bitą śmietaną – smak przełamany kwaskowym dżemem śliwkowym, dzięki czemu nie jest mdły, a jednocześnie dżem trochę nawilży biszkopt zamiast ponczu! Polecam na małe uroczystości lub po prostu do kawy ☐



Składniki:

Biszkopt kakaowy:

- 6 dużych jaj
- 3/4 szkl. mąki
- 2,5 łyżki kakao (kopiaste)
- 1/2 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

- 250 g serka mascarpone

250 ml śmietany kremówki (30-36%)

1/2 szkl. cukru (najlepiej drobnego, do wypieków)

Dodatkowo:

1 słoik dżemu śliwkowego

posypka cukrowa

Sposób przygotowania:

Biszkopt: Białka ubijamy na sztywno, pod koniec dodajemy stopniowo cukier i nadal ubijamy aż masa będzie lśniąca, a cukier całkowicie się rozpuści. Gdy tak się stanie dodajemy po jednym żółtku – po każdym dokładnie miksując na najmniejszych obrotach. Na koniec dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i kakao (wszystko przesiane) i mieszamy łyżką, bądź króciutko mikserem na najmniejszych obrotach. Masę wlewamy do tortownicy (średnica 26cm) z dnem wyłożonym papierem do pieczenia (boki zostawiamy). Pieczemy około 35-40 minut w 170 stopniach (ja przykryłam tortownicę folią aluminiową). Po upieczeniu rzucajemy biszkoptem z niewielkiej wysokości na płaską powierzchnię (w tortownicy). Pozostawiamy do całkowitego ostudzenia.

Krem: śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem, wtedy dodajemy stopniowo serek mascarpone i dokładnie miksujemy aż składniki się połączą.

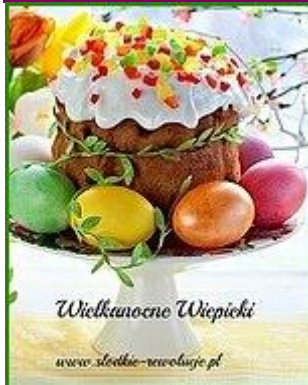
Wykonanie: Całkowicie ostudzony biszkopt przekrawamy na 3 blaty i odwracamy (górny blat będzie naszym dolnym w torcie). Nakładamy połowę dżemu śliwkowego, na dżem rozkładamy 1/3 kremu śmietanowego. Przykładamy środkowym blatem, powtarzamy czynności. Pozostałym kremem smarujemy wierzch i boki torcika (można zrobić wzorek specjalną deseczką z ząbkami lub zwykłym widelcem), obsypujemy delikatnie kolorową posypką. Odstawiamy do lodówki.



Wielkanocne
Smaki
10.03.-09.04.2015



 durszlak ▶



Wielkanocne Wiewiorki

www.sweetie-revolucje.pl

 dołącz do akcji ▶▶